



# **SPECK NAZIONALE "TRADIZIONE"**



# SPECK NAZIONALE "TRADIZIONE" disponibile al Ginepro/Alloro e al Fieno

## Speck Nazionale "Tradizione"

**Composizione:** carne di suino nazionale, sale e spezie.

**Stagionatura:** minimo 8 mesi.

**Pezatura:** 5 kg c.a., antica forma a scudo.

**Confezionamento:** intero, sottovuoto.

Lo Speck Nazionale "Tradizione" è prodotto secondo antiche ricette delle montagne dell' Alto Adige.

È ricavato da cosce suine nazionali pesanti, attentamente selezionate e private della fesa.

Le carni vengono trattate con spezie (alloro, ginepro, pepe, rosmarino) e sale marino miscelate secondo la ricetta tradizionale, quindi sottoposte a salmistratura per due settimane.

La lenta stagionatura è condotta all'aria pura di montagna e lo Speck Nazionale "Tradizione" viene leggermente affumicato con legno di faggio tipico delle Alpi.

Il prodotto si presenta decorato con foglie di alloro oppure con fieno della Val di Funes.

È privo di derivati del latte, privo di glutine ed è un prodotto OGM-free.

Lo Speck Nazionale "Tradizione" arriva al palato finemente speziato e delicato al tempo stesso.



Prosciuttificio

**BOSCHI ELIDIO**

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c. Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)

Tel: 0521 861165 Fax: 0521 858127 - [infoprosciutti@boschielidio.it](mailto:infoprosciutti@boschielidio.it) - [www.boschielidio.it](http://www.boschielidio.it)